



FrISChe Erbsennudeln mit Tuma und Peperoni

Nicht Nudeln mit Erbsen sondern Nudeln aus einem Teig aus Erbsen und Pastagriess. Gut geeignet sind dazu getrocknete Erbsen, wie man sie am ehesten im Italienerladen findet. Sie müssen eingeweicht und vorgekocht werden. Sie sind dafür geschmackvoller als Erbsen aus der Konserve. Der Teig aus Erbsen und Hartweizengriess im Verhältnis 1:1 gemischt wird etwas fragil. Die Nudeln müssen mit Sorgfalt zubereitet werden und dürfen nicht zu dünn ausgewallt werden. Robuster wird der Teig mit einem grösseren Anteil an Hartweizengriess, was aber auf Kosten des Erbsengeschmacks geht.

Die frischen Erbsennudeln dürfen 4 bis max. 5 Minuten gekocht werden. Angerichtet werden sie vorzugsweise nicht an einer üppigen Sauce, sondern mit wenigen, würzigen Zutaten: In Butter gedünstete, feingeschnittene Peperonistreifen und wenig reifem Tuma, der auf den heissen Nudeln von selbst zerfließt.

Zutaten Nudelteig (2 Portionen)

120g getrocknete Erbsen
120g Hartweizengriess
 (Semola di grano duro)
1 Ei
1/2Tl Salz

Zutaten Erbsennudeln mit Tuma und Peperoni (pro Portion)

140g frISChe Erbsennudeln
50g rote Peperoni
50g Tuma oder Taleggio (sehr reif)
20g Tafelbutter
 Salz und Pfeffer

Zubereitung Nudeln

Erbsen mindestens 12 Stunden in kaltem Wasser einweichen. Danach abgiessen und mit kaltem Wasser abspülen.

Erbsen in kaltem Wasser aufsetzen und aufkochen. Beim Aufkochen bildet sich viel Schaum, diesen ins Kochwasser einrühren. 1 1/2 Stunden köcheln lassen bis die Erbsen leicht zerfallen.

Erbsen in ein Sieb abgiessen, mit einer Gabel durchmischen, damit möglichst viel Flüssigkeit ausläuft. In ein hohes Gefäss geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Erbsenpaste nochmals in die Pfanne geben und auf der noch warmen Herdplatte unter ständigem Rühren ca. 2-3 Minuten ausdampfen lassen, danach auskühlen lassen.

Erbsenpaste in eine Schüssel geben, Hartweizengriess, Salz und Ei zugeben. Alles gut vermischen. Sobald eine krümelige Masse entsteht, diese auf eine Arbeitsfläche kippen und von Hand nachkneten. Dazu den Teig flachdrücken und zusammenklappen, dies einige Male wiederholen bis sich der Teig geschmeidig anfühlt. Zum Schluss zu einer Kugel formen, in Haushaltfolie einpacken und 2 Stunden oder besser über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig portionenweise durch die Pastawalze treiben. Beim ersten Durchgang franst er aus. Darum den Teig nochmals zusammen falten und bei gleicher Dicke nochmals durch Pastawalze drehen. Dies 3-4 mal wiederholen und dabei Teig jeweils um 90° drehen. Danach die Walze Stufe um Stufe dünner einstellen. Der Teig lässt sich nicht ganz dünn auswalzen. Nur auf Stufe 5 vom 9.

Ausgewalzter Teig auf eine mit Hartweizengriess bestreute Arbeitsfläche legen und zu Nudeln schneiden. Nudeln mit wenig Griess bestreuen und 1 Stunde ruhen lassen.

Die Nudeln können getrocknet ein paar Wochen aufbewahrt werden. Dazu legt man sie locker auf einem Blech aus und trocknet sie im Ofen mit leicht geöffneter Türe bei max. 50°.

Zubereitung frische Erbsennudeln mit Tuma und Peperoni

Peperoni zu kurzen, dünnen Streifen schneiden. In reichlich Tafelbutter ca. 10 bis 15 Minuten sanft dünsten. Tuma entrinden und zu kleinen Würfelchen schneiden.

Erbsennudeln in Salzwasser 4-5 Minuten kochen. Abgiessen und auf einem heissen Teller anrichten. Peperonistreifen und Tuma auf den Nudeln verteilen und mit der Butter übergiessen. Mit wenig frischem Pfeffer aus der Mühle bestreuen.



Erbesen gekocht



Erbsenpaste ausdampfen lassen







